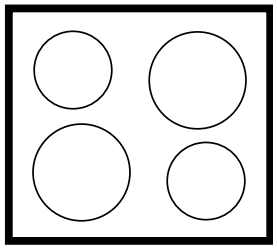
BEDIENUNGSANWEISUNG

mit Montageanweisungen

(GB) Instructions for use and installation instructions
(F) Instructions d'utilisation et avis de montage
(NL) Gebruiksaanwijzing en montagehandleiding
(I) Istruzioni di uso e di montaggio
(E) Instrucciones de uso y de montaje
(P) Instruções de uso e de montagem
(GR) ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗΣ



EKE 805.3 / 606.3

Küppersbusch
ALLERFEINSTE KÜCHENTECHNIK

241070 L21

Conditions de garantie

Les conditions de garantie applicables à cet appareil sont celles mises en vigueur par la représentation de notre firme dans le pays où l'achat a été effectué. Sur demande et en tout temps, le revendeur auprès duquel vous avez acheté l'appareil vous en communiquera les dispositions particulières. Pour l'application de la garantie, il est nécessaire de présenter, dans chaque cas, le document d'achat.

Pour votre information

Nous vous prions de lire attentivement les information mentionnées dans cette brochure. Vous y trouverez des remarques importantes concernant la sécurité, l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil.

Cet appareil sert exclusivement à la préparation de repas dans le ménage.

Conservez soigneusement ce mode d'emploi.

Evacuation des déchets

L'emballage

L'emballage de transport se compose des matières suivantes:
Du carton ondulé, du carton, du polystyrène (sans CFC), de feuilles de polyéthylène.

Ne jetez pas ces matières avec les ordures ménagères mais renseignez-vous auprès de votre mairie pour savoir où se trouve la déchetterie la plus proche.

L'appareil hors d'usage

Les appareils hors d'usage contiennent beaucoup de matières récupérables. Ne vous débarassez pas de votre vieil appareil dans une décharge, mais renseignez-vous auprès de votre mairie sur les diverses possibilités de recyclage.

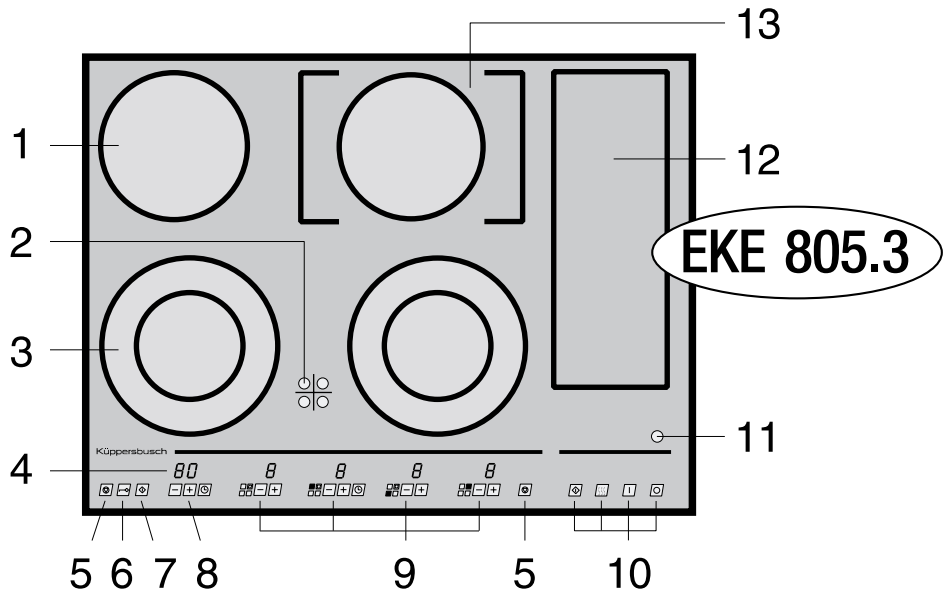
Table des matières

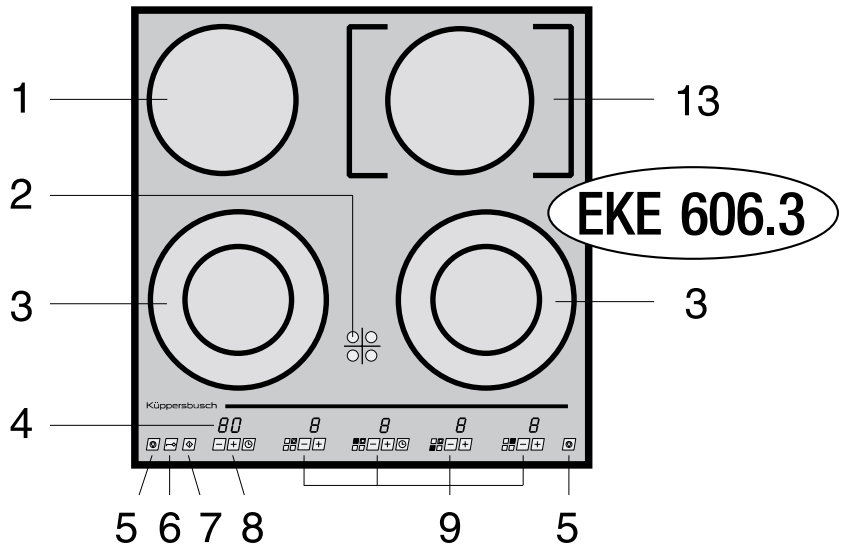
Aperçu général de l'appareil 24
Remarques concernant la sécurité 25
- Branchement et fonctions
- Plan de cuisson

Avant le premier emploi 25
L'utilisation des zones de cuisson 26
- Mise sous tension du plan de cuisson
- La détection électronique
- Les niveaux de cuisson
- La cuisson à feu vif automatique
- Les indicateurs de chaleur
- Quelques remarques concernant les casseroles adéquates
- Zones de cuisson et de rôtissage à deux foyers
- Le dispositif d'arrêt d'urgence
- Le dispositif protège-enfants (blocage des touches sensitives)
- La minuterie courte durée
- La fonction d'arrêt automatique
- La zone de maintien au chaud
- La limitation du temps de service (réglage«absence»)
- D'autres fonctions

Dépannage 30
Nettoyage et entretien. 30
Montage 32
- Remarque
- Instructions de montage
- Montage du plan de cuisson vitrocéramique
- Branchement électrique

Aperçu général de l'appareil





1 Zone de cuisson avec fonction d'arrêt automatique (via minuterie courte durée)

2 Indicateurs de chaleur pour zones de cuisson

3 Zone de cuisson à deux foyers

4 Indicateur pour minuterie courte durée

5 Touche d'arrêt / dispositif d'arrêt d'urgence

6 Dispositif protège-enfants (blocage des touches sensitives)

7 Touche sensitive de mise en attente

8 Minuterie courte durée

9 Touches sensitives pour les niveaux de cuisson

10 Touches sensitives pour la zone de maintien au chaud

11 Indicateur de chaleur pour la zone de maintien au chaud

12 Zone de maintien au chaud

13 Zone de rôtissage

Remarques concernant la sécurité

Branchement et fonctions

- Les plans de cuisson encastrables de Küppersbusch ne doivent être combinés qu'avec les fours encastrables Küppersbusch équipés d'un dispositif de ventilation. Lors d'une utilisation d'autres produits Küppersbusch décline toute responsabilité. Les autorisations et les marques de contrôle perdent leurs valeurs si ce règlement n'est pas respecté!
- Le branchement sur secteur, la maintenance et la réparation des appareils ne doivent être effectués que par un spécialiste autorisé et selon les règlements de sécurité en vigueur. Les travaux effectués inconvenablement mettront en danger votre sécurité.
- Les surfaces au niveau des zones de chauffage et de cuisson se chauffent lors du fonctionnement. Tenez l'appareil toujours hors de la portée des enfants.

Plan de cuisson

- Des graisses et des huiles surchauffées peuvent s'enflammer. Surveiller toujours les aliments préparés avec de la graisse ou de l'huile, p.ex. les frites. Ne jamais éteindre de la graisse ou de l'huile enflammée avec de l'eau! Mettre un couvercle, arrêter la zone de cuisson et retirer le récipient de la zone de cuisson chaude.
- En cas de fissures, de fentes ou de cassure du plan de cuisson vitrocéramique, mettez immédiatement l'appareil hors service. Arrêtez immédiatement le fusible et appelez le service après-vente.
- S'il n'est plus possible d'arrêter le plan de cuisson (technique des touches sensitives défectueuse), arrêtez immédiatement le fusible et appelez le service après-vente.
- Eteignez après l'utilisation immédiatement la zone de cuisson avec la touche Minus correspondante et pas seulement par la détection des récipient.
- Attention lorsque vous travaillez avec d'autres appareils électriques! Les câbles ne doivent pas toucher les zones de cuisson chaudes.
- Ne pas se servir du plan de cuisson vitrocéramique pour déposer des objets.
- Ne poser sur les plaques de cuisson aucun objet combustible ou inflammable susceptible de provoquer un danger en cas de mise en route accidentelle.
- Ne pas poser d'objets inflammables ou combustibles sur la table de cuisson ; ceux-ci pourraient présenter un danger en cas de mise en marche involontaire.
- Ne jamais faire fonctionner les zones de cuisson sans y avoir posé des récipients et ne jamais se servir de l'appareil pour chauffer des pièces! Ceci pourrait mener à des conditions de service inconvenables.
- Ne pas couvrir les zones de cuisson de feuilles d'aluminium ou de matières plastiques. Tenir à l'écart de la zone de cuisson chaude toute matière qui pourrait fondre, p.ex. des matières plastiques, des feuilles plastiques, en particulier du sucre et des aliments contenant une grande quantité de sucre. Eliminer immédiatement le sucre encore chaud à l'aide d'un racloir ou d'une lame de rasoir afin d'éviter la détérioration de votre plan de cuisson.
- Evitez les débordements d'aliments et les brûlures des taches sur le plan de cuisson.
- Des taches de calcaire peuvent endommager les zones de cuisson.
- S'il y chez vous des animaux domestiques qui parviennent à atteindre les plaques de cuisson, il faut activer la sécurité enfants.

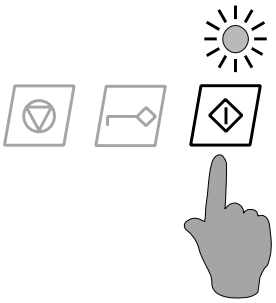
Avant le premier emploi

- Eliminez toute pièce étrangère à l'appareil ainsi que l'emballage.
- Avant une première préparation d'aliments, nettoyez le plan de cuisson avec un chiffon humide additionné de produit vaisselle.
- Le plan de cuisson résiste à des fortes variations de température (froid et chaleur) et il est également très robuste.
- Evitez néanmoins de laisser tomber des objets durs sur la surface. Des coups ponctuels peuvent faire briser le plan de cuisson vitrocéramique.
- Observez les remarques concernant le nettoyage et l'entretien. Nettoyez surtout les touches sensitives, car l'appareil pourrait «reconnaître» les salissures comme un effleurement voulu de votre part. Ne jamais poser des objets (casseroles, torchons, etc.) sur les touches sensitives! Au cas où les aliments déborderaient sur les touches sensitives, nous vous conseillons d'appuyer sur le dispositif d'arrêt d'urgence.
- Lorsque vous allumez les zones de cuisson vous entendrez éventuellement le bourdonnement du chauffage. Ceci est dû à la technique et n'a aucune influence sur le bon fonctionnement de l'appareil.
- Les casseroles et les poêles chaudes ne doivent pas couvrir la zone des touches sensitives; sinon l'appareil s'arrête automatiquement.
- Lors d'une croissance de température au niveau de l'électronique, un ventilateur est mis en marche et continue éventuellement à tourner même après l'arrêt du plan de cuisson.

L'utilisation des zones de cuisson

⚠ **Observer les remarques concernant la sécurité!**

Mise sous tension du plan de cuisson



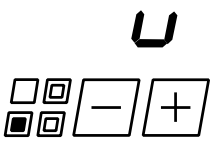
Appuyer environ 2 secondes sur la touche sensitive de mise en attente. Le voyant DEL au-dessus de la touche s'allume; l'appareil est prêt à l'utilisation (mode «en attente»).

Le mode «en attente» sera automatiquement désactivé,

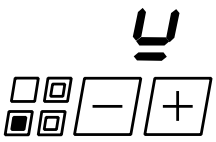
- si dans les 20 secondes aucune autre touche sensitive n'est activée (déjà après les premières 10 secondes un signal sonore vous indique que l'appareil s'arrêtera 10 secondes plus tard) ou
- si l'appareil reste inutilisé 10 minutes après son fonctionnement.

La détection électronique

L'appareil dispose d'une détection électronique de récipient.



Lorsque vous posez une casserole appropriée à la détection électronique sur la zone de cuisson, un «U» sera affiché.

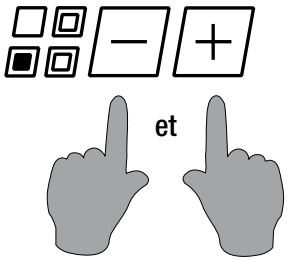


En cas d'absence de récipient ou lorsque vous posez une casserole inappropriée à la détection électronique sur la zone de cuisson allumée, un «U» souligné sera affiché.

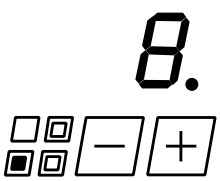
10 minutes plus tard, la zone de cuisson s'arrêtera automatiquement.

Au cas où un «U» serait affice bien que vous n'ayez pas posé de casserole, ceci n'est pas un signe de dérangement, et la zone de cuisson ne se mettra pas en marche automatiquement. Grâce à une mise au point interne de L'électronique ce phénomène ne se manifestera plus lors de la prochaine mise en service.

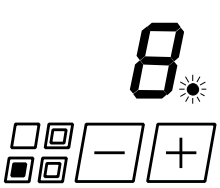
Désactiver la détection électronique
(p.ex. lors de l'utilisation de récipients en verre):



Avant le réglage du niveau de cuisson, appuyez simultanément sur les touches «plus» et «moins».

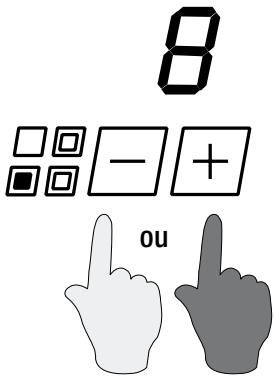


Un point sera affiché à côté de la valeur du niveau de cuisson préréglé.



Le point clignotant vous signale qu'il y a un défaut au niveau de la détection électronique de récipient.
Vous pouvez néanmoins continuer sans problème à utiliser la zone de cuisson.

Les niveaux de cuisson

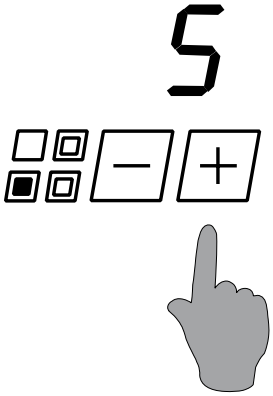


Il y a 9 niveaux de cuisson.

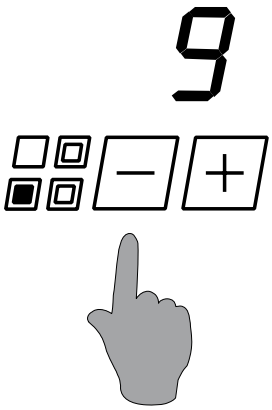
Le niveau de cuisson désiré peut être sélectionné par les touches sensitives «plus» ou «moins».
Il sera ensuite affiché.

Le réglage «0» ne sera pas affiché.

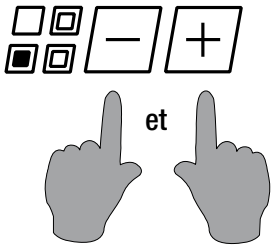
Niveau de cuisson	approprié pour
1-3	le rechauffage, le maintien au chaud, le gonflement, la décongélation
4-5	la cuisson à la vapeur, la cuisson à l'étuvée, la cuisson
6-8	le rôtissage, la friture
9	le rechauffage de grandes quantités



Lorsque vous appuyez sur la touche «plus», la zone de cuisson démarre au niveau 5, sans cuisson de choc.



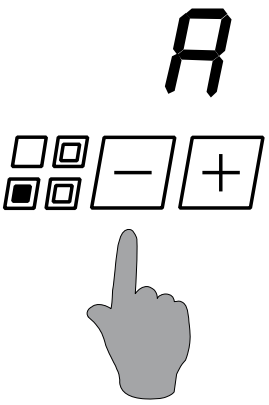
Lorsque vous appuyez sur la touche «moins», la zone de cuisson démarre au niveau 9.
Ceci active toujours la cuisson automatique à feu vif.



Arrêter la zone de cuisson:
Appuyez simultanément sur les touches sensitives «plus» et «moins».

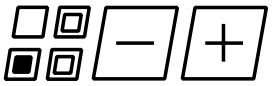
La cuisson à feu vif automatique

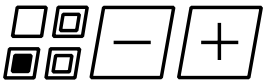
Toutes les zones de cuisson disposent d'une fonction de cuisson à feu vif automatique. La cuisson de choc est effectué avec la puissance maximale. La durée de la cuisson de choc dépend du niveau de cuisson préréglé. A la fin de la cuisson de choc, la zone de cuisson se met au niveau de cuisson sélectionné.



Lorsque vous sélectionnez votre niveau de cuisson par la touche «moins», la fonction de cuisson à feu vif automatique sera automatiquement mise en circuit.

En service automatique, vous observerez au niveau de l'affichage le clignotement d'un «A» en alternance avec le niveau de cuisson préréglé.



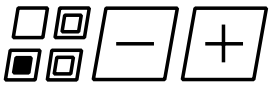


de nouveau

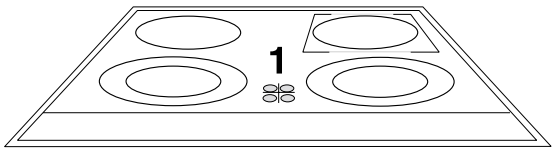
Lorsque vous sélectionnez votre niveau de cuisson par la touche «plus» et que vous voulez mettre en circuit la cuisson à feu vif automatique, vous devez appuyer de nouveau sur la touche «plus» quand le niveau 9 est atteint.

Ensuite, réglez le niveau de cuisson désiré.

Au niveau de l'affichage, vous verrez le «A» clignotant en alternance avec le niveau de cuisson préréglé.



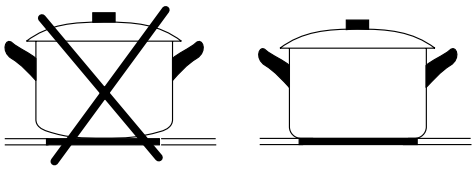
Les indicateurs de chaleur (1) (example)



Ils restent allumés tant que les zones de cuisson sont encore très chaudes – même après l'arrêt. **Attention!** L'affichage peut être en panne (lampe défectueuse). Dans ce cas, vous ne serez pas mis en garde contre les zones de cuisson chaudes. Faites remplacer la lampe immédiatement.

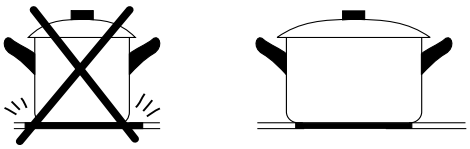
Quelques remarques concernant les casseroles adéquates

N'utilisez que des casseroles à fonds lisses et planes.



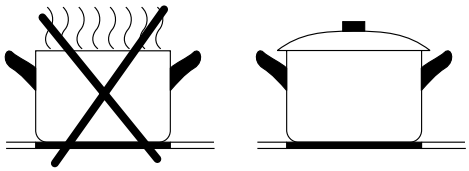
Un fond de casserole ondulé prolonge considérablement la durée de cuisson et fait augmenter la consommation d'énergie. Un fond rugueux risque de rayer la surface de cuisson vitrocéramique lorsque vous déplacez la casserole. Pour la vaisselle en verre ou en porcellaine résistant au feu, observez les indications du fabricant.

Choisissez un diamètre de casserole approprié à la zone de cuisson.



Ainsi, vous économisez du temps de cuisson, de l'énergie et vous évitez une surchauffe du plan de cuisson.

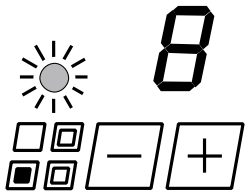
Si possible, mettez toujours un couvercle sur vos casseroles.



En utilisant des casseroles fermées vous économiserez beaucoup d'énergie. Les liquides et les aliments ne débordent que si la température est trop élevée. La température des zones de cuisson peut être réglée avec précision. Avec un peu d'entraînement vous serez capable de choisir sans problème le bon niveau de cuisson et vous ne ferez plus rien déborder même quand vous aurez mis le couvercle.

Zones de cuisson et de rôtissage à deux foyers

En général, la section la plus petite est chauffée. Pour des casseroles ou faitouts plus larges, activez le foyer de cuisson extérieur.

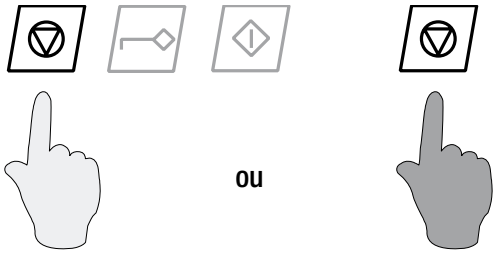


Appuyez sur le symbole de zone de cuisson situé à côté des touches «plus»/«moins». La mise en circuit d'un foyer est indiquée par le voyant de contrôle au-dessus de ce symbole.

Appuyez de nouveau sur le symbole de zone de cuisson et la zone à deux foyers sera désactivée.

Le dispositif d'arrêt d'urgence

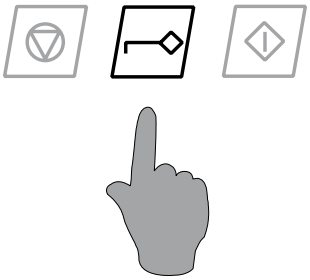
Les touches sensitives situées tout à fait à gauche et à droite servent à arrêter immédiatement toutes les fonctions séparément.



L'appareil peut également être arrêté même si l'une des touches d'arrêt n'est pas accessible.

Le dispositif protège-enfants (blocage des touches sensitives)

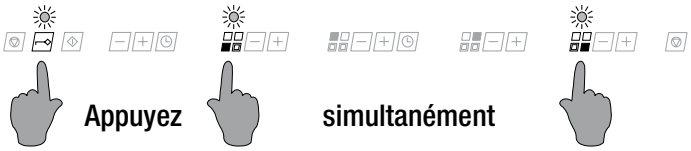
Grâce au dispositif de blocage des touches sensitives, l'appareil peut être bloqué contre une utilisation non autorisée. Pour ce faire, le plan de cuisson doit être sous tension.



Appuyez sur la touche de blocage. Vous pouvez l'activer même pendant le service.
Dans ce cas, il est seulement possible de diminuer la puissance ou d'arrêter l'appareil.

Le blocage est indiqué par 3 voyants de contrôle clignotants. **Attention:** La mise hors service du plan de cuisson ne désactive pas le blocage!

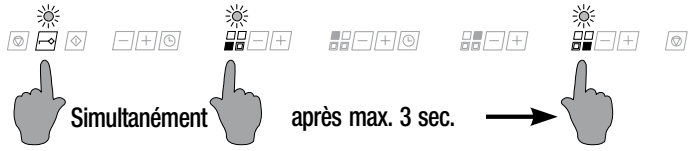
Désactiver le blocage:



Appuyez simultanément sur les touches sensitives situées en dessous des voyants de contrôle clignotants.

OU

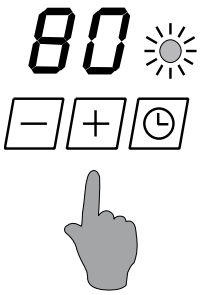
Vous pouvez procéder de la façon suivante afin de désactiver le blocage:



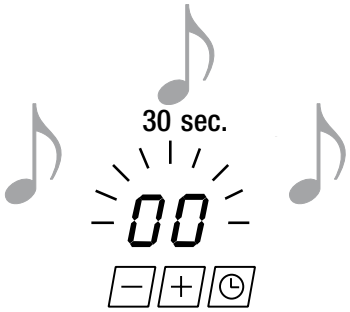
Appuyez simultanément sur les touches situées en dessous des deux voyants de contrôle clignotants de gauche. Après 3 secondes max., appuyez sur la touche située en dessous du voyant de contrôle clignotant à droite.

La minuterie courte durée

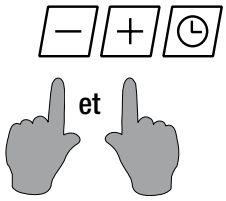
Cette minuterie dispose d'une fonction d'avertissement et d'arrêt pour une durée maximale de 99 minutes.



Vous activez la minuterie courte durée en appuyant sur la touche «plus» ou «moins». Le moment d'avertissement désiré peut être sélectionné par la touche «plus» (en commençant à 0) et par la touche «moins» (en commençant à 99).



A la fin du temps réglé un signal sonore est émis pendant env. 30 secondes.
Au niveau de l'affichage «00» clignote.

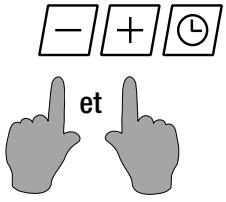


Pour arrêter le signal sonore, appuyez simultanément sur les touches sensitives «plus» et «moins».

La fonction d'arrêt automatique

En appuyant sur la touche de minuterie située à côté de la touche pour la zone de cuisson arrière gauche, vous activez la minuterie courte durée pour cette zone de cuisson. – La zone de cuisson s'éteint automatiquement quand le temps préréglé sur la minuterie s'est écoulé.

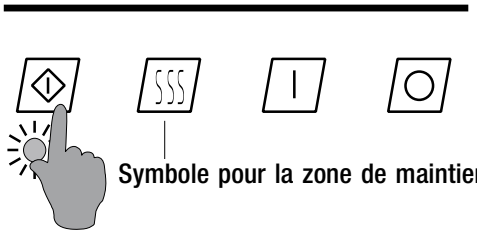
A la fin du temps réglé un signal sonore est émis pendant env. 30 secondes.
Au niveau de l'affichage «00» clignote.



Pour arrêter le signal sonore appuyez simultanément sur les touches «plus» et «moins».

La zone de maintien au chaud (seulement EKE 805.3)

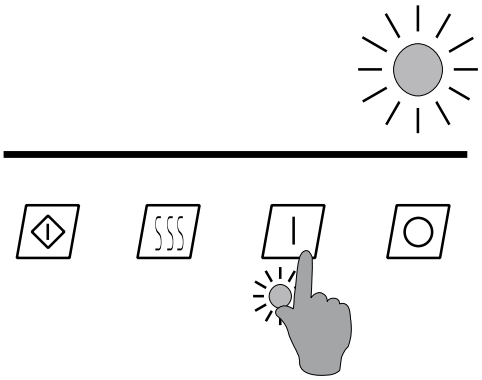
Activer la zone de maintien au chaud



Symbole pour la zone de maintien au chaud

Appuyez sur la touche sensitive de mise en attente. Le voyant DEL en dessous de la touche s'allume. La fonction de mise en attente s'éteint automatiquement, si dans les 4 secondes vous n'appuyez sur aucune autre touche sensitive.

Allumer la zone de maintien au chaud

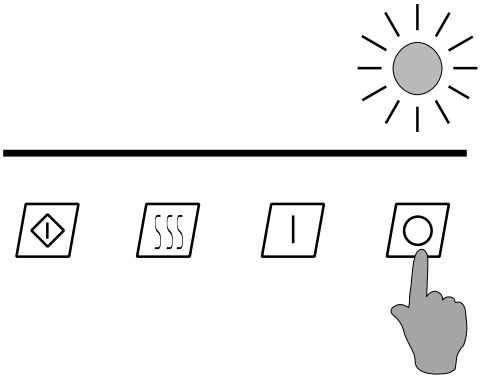


Appuyez sur la touche «marche». Le voyant DEL en dessous de la touche s'allume. L'affichage précédent s'éteint.

Lorsque la zone de maintien au chaud est encore chaude, l'indicateur de chaleur – reste allumé même après l'arrêt.

Attention! L'affichage peut être en panne (lampe défectueuse). Dans ce cas, vous ne serez pas mis en garde contre la surface chaude. Faites remplacer la lampe immédiatement.

Eteindre la zone de maintien au chaud



Appuyez sur la touche «arrêt». Le voyant DEL en dessous de la touche s'éteint. La zone de maintien au chaud est arrêtée.
Pour l'allumer de nouveau, il faut tout d'abord l'activer en mode d'attente.

La limitation du temps de service (réglage«absence»)

L'appareil dispose d'une fonction limitant automatiquement le temps de service. Ceci évite le fonctionnement de l'appareil par inadvertance pour une durée prolongée.

La durée de cette limitation de service dépend du niveau de cuisson sélectionné, c'est-à-dire:
Plus le niveau de cuisson est élevé, plus vite le chauffage de la zone s'arrêtera.

Niveau de cuisson	Arrêt effectué après:
9	1 heure
8	2 heures
7 **6**	3 heures
5	4 heures
4 **3**	5 heures
2 **1**	10 heures

Si plusieurs zones de cuisson sont allumées, la durée maximale de fonctionnement est déterminée par la zone de cuisson avec le niveau de cuisson le plus élevé.

D'autres fonctions

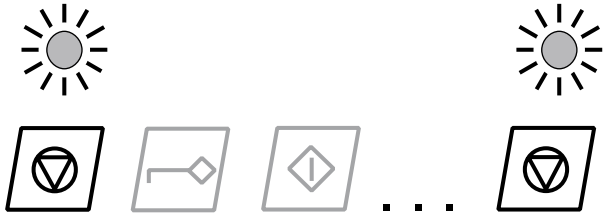
- Lorsque deux ou plusieurs touches sensitives sont activées en même temps – p.ex. à cause d'un récipient posé par inadvertance sur l'une des touches – aucune commande n'est émise. L'électronique émet un signal sonore après 10 secondes, 20 secondes plus tard elle est arrêtée complètement.

  Exceptions:
  – Désactivation du blocage des touches sensitives.
  – Désactivation de la détection électronique
  – Arrêt de zones de cuisson
  – Désactivation du signal sonore.

- Si une touche sensitive est activée après que le niveau de cuisson le plus élevé est atteint, un signal sonore est émis après 10 secondes. Après 20 secondes l'électronique entière sera arrêtée.

- En cas d'une panne de courant au réseau, l'appareil n'est pas automatiquement remis en service.

- En cas d'une surchauffe de l'électronique,– p.ex. si par inadvertance vous avez posé une casserole chaude sur les touches sensitives,– celle-ci s'arrête automatiquement.



Le voyant de contrôle au-dessus de la touche d'arrêt d'urgence gauche ou droite clignotera alors jusqu'à ce que l'électronique soit refroidie. Ensuite, le plan de cuisson peut de nouveau être mis en service.

Dépannage

⚠ **Avant toute réparation mettre l'appareil hors tension!**

Vérifiez d'abord s'il ne s'agit pas d'une fausse manoeuvre. Certaines pannes peuvent être éliminées par vous-même.

Panne	Cause	Remède
Indicateur de chaleur pour zone cuisson ne s'allume pas.	Lampe défectueuse.	Appeler le service après-vente. Risque de brûlure car la température n'est pas signalée.
Impossible d'arrêter le plan de cuisson.	Composant électronique défectueux.	Couper le fusible, Appeler le SAV.
Surface de cuisson ne chauffe pas.	Fusible défectueux.	Vérifier le fusible ou le remplacer.
	Dispositif protège-enfants pas débloqué.	Débloquer le dispositif protège-enfants.
	Zone de cuisson défectueuse.	Appelez le SAV.
	Foyer intérieur d'une zone à 2 foyers défectueux.	En aucun cas se servir du foyer extérieur encore intact. Appelez immédiatement le SAV.

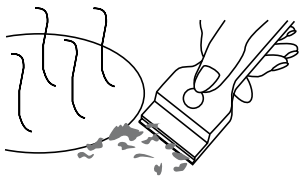
Remarque importante:
Les réparations ne doivent être effectuées que par un spécialiste autorisé! Les réparations pendant le délai de garantie ne seront pas gratuites en cas d'une fausse manoeuvre ou si vous n'avez pas respecté les indications de dépannage.

Pour un dépannage par le service après-vente et lors d'une commande de pièces de rechange veuillez noter les indications de la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur la face inférieure du plan de cuisson.

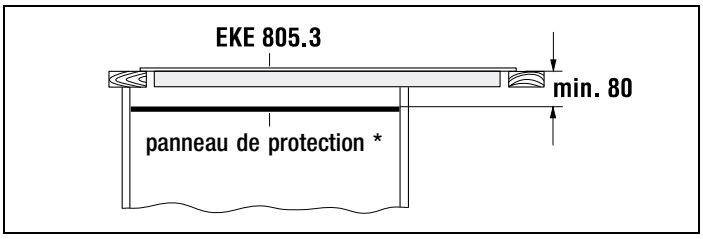
Nettoyage et entretien

⚠ La plaque de cuisson en vitrocéramique ne devra en aucun cas être nettoyée avec un appareil à vapeur ou similaire !

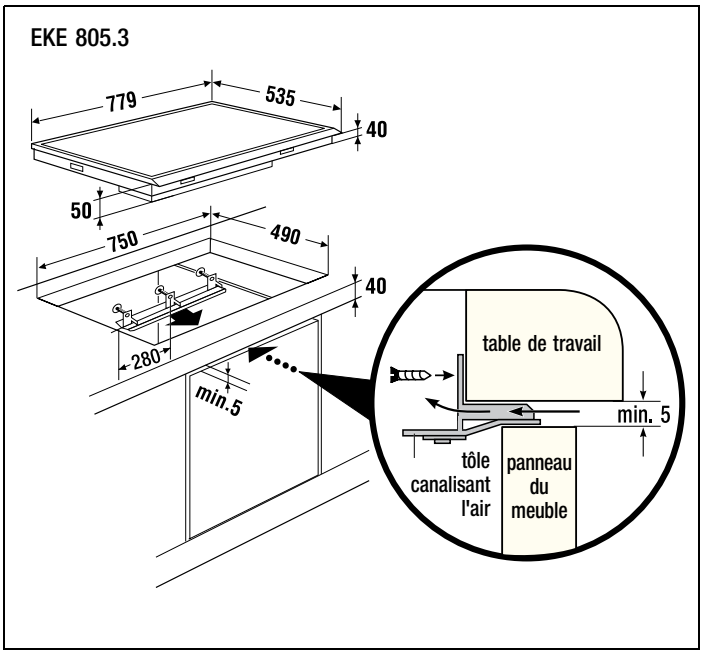
- Ne pas utiliser des produits de nettoyage abrasifs!
  En général, il suffit de nettoyer l'appareil après chaque utilisation avec un chiffon humide additionné de produit vaisselle.
  Essuyez ensuite avec un chiffon sec.

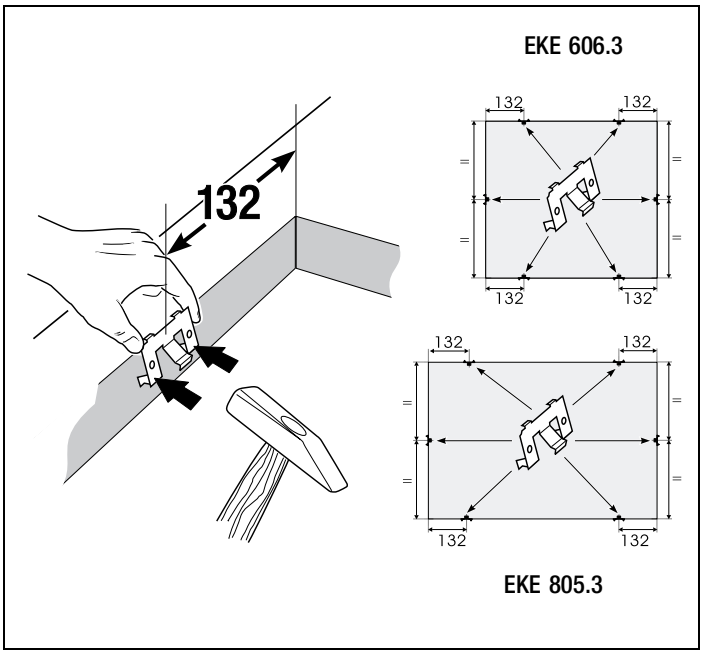


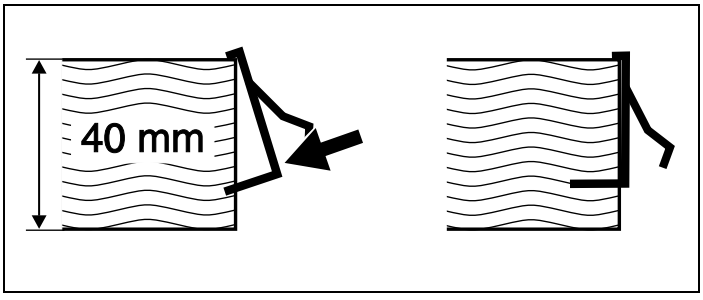
- En cas de fortes salissures ou de résidus d'aliments débordés, faites-les d'abord tremper par un chiffon mouillé. Eliminez-les ensuite avec un racloir pour surfaces vitrocéramiques. Eliminez du sucre ou du plastique fondu immédiatement tant que la surface est encore chaude.
- Nettoyez votre plan de cuisson vitrocéramique après chaque utilisation. Maintenez propre surtout les touches sensitives, car l'appareil pourrait «reconnaître» les salissures comme un effleurement voulu de votre part. Eliminez immédiatement toute salissure. Ne posez jamais des objets (casseroles, torchons, etc.) sur les touches sensitives! Au cas où des aliments déborderaient sur les touches sensitives, nous vous conseillons d'appuyer sur le dispositif d'arrêt d'urgence.
- Employez une fois par semaine un produit d'entretien pour surfaces vitrocéramiques. Vous obtiendrez ainsi une couche de protection; aussi, le nettoyage quotidien vous sera plus facile. Observez toujours les indications des fabricants des différents produits de nettoyage et d'entretien.
  Des taches plus tenaces peuvent être traitées avec des produits d'entretien. Ensuite, rincez l'appareil toujours abondamment à l'eau et essuiez-le avec un chiffon sec.

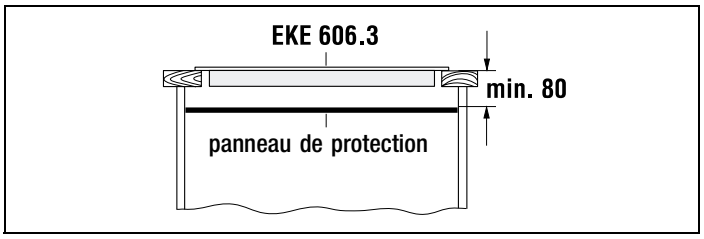


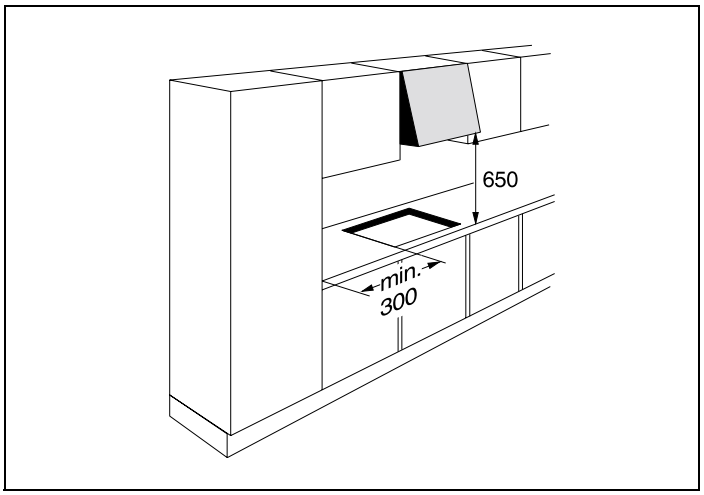
* Fig. seulement pour des plaques encastrables sans four sousencastré.
Le panneau de protection montré ne doit être démontable qu'aide d'outils.

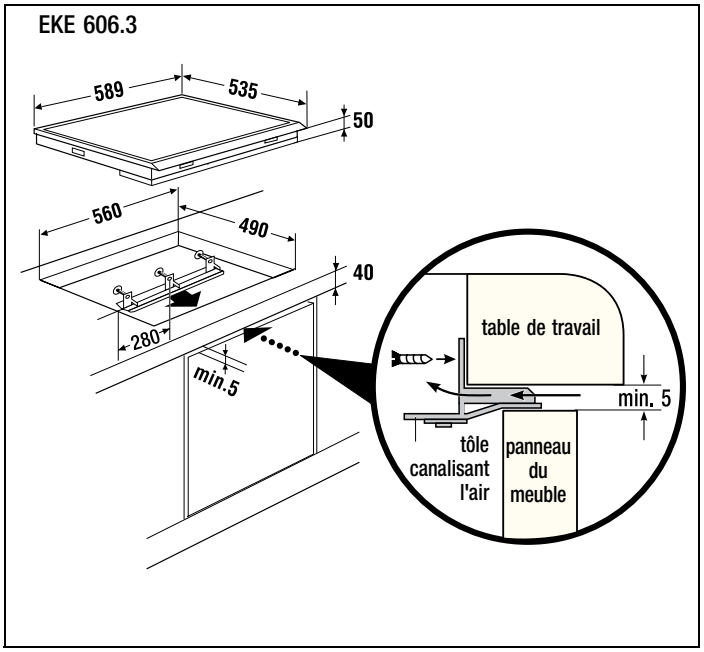


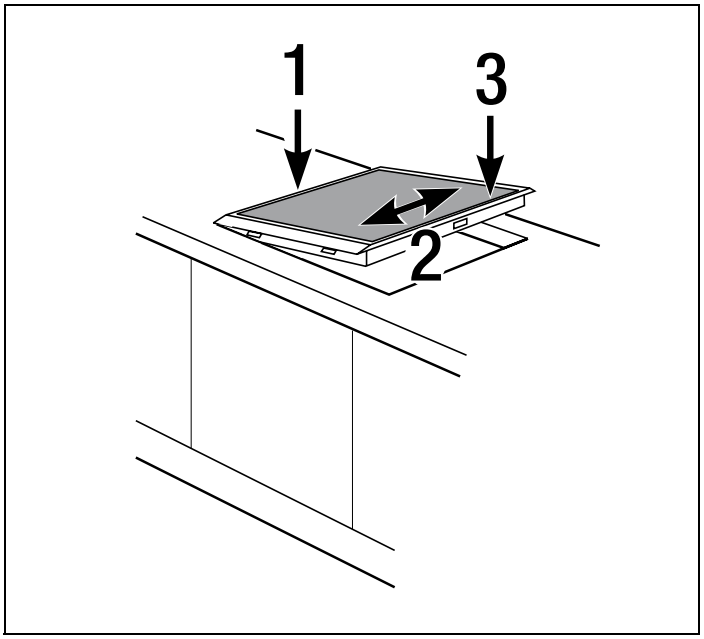












Montage

Remarque

Les plans de cuisson encastrables de Küppersbusch ne doivent être combinés qu'avec les fours encastrables Küppersbusch équipés d'un dispositif de ventilation. Lors d'une utilisation d'autres produits Küppersbusch décline toute responsabilité. **Les autorisations et les marques de contrôle perdent leurs valeurs si ce règlement n'est pas respecté!**

Instructions de montage

- L'épaisseur du plan de travail doit être de 40 mm. Le plan de travail doit être orienté de façon absolument horizontale et découpé correctement!
- Respecter les écarts de l'évidement à l'avant, à l'arrière et sur les côtés tels qu'ils sont indiqués dans le dessin. L'emploi de baguettes de jointage en bois massif sur le plan de travail est autorisé, derrière les plaques, si l'on observe les distances minimales prévues. En raison des exigences techniques du travail, la distance latérale séparant le plan de cuisson et les placards avoisinants doit mesurer au minimum 300 mm.
- Aucune moulure transversale ne doit se trouver sous l'évidement du plan de travail. Il faut la découper au moins aux dimensions de cet évidement.
- Observez le fait que dans les meubles d'encastrement, le revêtement en matière plastique ou le placage doit se coller avec une colle résistant à la chaleur (100 °C).
- Les filtres à buée ou placards muraux installés au-dessus du plan de cuisson doivent se trouver à une distance minimale de 650 mm de la surface chauffante.

Nous vous recommandons de vitrifier les surfaces de coupe des évidements pour éviers et tables de cuisson encastrables avec une couche de peinture imperméable.

Après chaque démontage éventuel renouveller les joints d'étanchéité.

Lorsqu'il s'agit d'un plan de travail carrelé il s'avère nécessaire d'assurer une étanchéité supplémentaire avec une pâte à joint conservant une élasticité permanente. Vous pouvez commander cette pâte à joint comme pièce d'étachée No. 53 55 69 chez Küppersbusch.

– Nettoyer les surfaces selon les indications figurant sur la cartouche. Appliquer la pâte à joint en forme de bourrelet et y appuyer le plan de cuisson.
– Découper la pâte à joint excédentaire et nettoyer la surface immédiatement avec de l'eau.

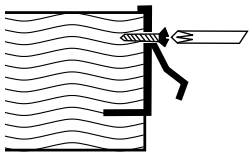
Montage du plan de cuisson vitrocéramique

Fixer tout d'abord la tôle canalisant l'air sur le côté avant de l'évidement du plan de travail (voir la figure à la page précédente).
Une distance minimale de 5 mm est exigée entre le panneau du meuble et la table de travail, par laquelle une aération suffisante de la table de cuisson est garantie. Lorsque la distance est plus petite, une adaption doit faite au dessus du panneau du meuble.

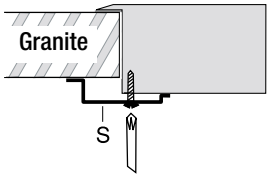
Grâce à la technique de circlips le montage sera pour vous plus simple, plus rapide et sans problèmes. Le montage entier peut s'effectuer par le haut.

- Soulever le plan de cuisson toujours en le tenant par les côtés, jamais par la bordure avant.
- Opérer avec précaution lors de l'encastrement de la surface vitrocéramique! Ne pas poser des outils à arêtes vives et pointus (tournevis, etc.) sur la surface vitrocéramique, ni les laisser tomber dessus!
- La plaque vitrocéramique doit reposer de façon absolument horizontale et plane. Toute distorsion risque de conduire à la rupture de la plaque vitrocéramique.

– Découper d'abord correctement l'évidement du plan de travail.
– Vérifier si le joint porte bien de tous côtés. Lorsque les plans de travail présentent des irrégularités (carreaux, etc.) enlever la bande d'étanchéité et appliquer une pâte à joint résistant aux températures élevées.
– Puis, enfoncer les circlips dans l'évidement du plan de travail tout en respectant les distances indiquées dans la figure à la page précédente. Grâce à la fixation horizontale un ajustage vertical n'est pas nécessaire.
– Poser ensuite le plan de cuisson selon la figure contre le côté gauche (1), l'orienter (2) et l'encliqueter dans les circlips (3).



Au cas où l'évidement du plan de travail serait un peu trop grand, il est possible de visser les circlips et d'augmenter ainsi leur tension de ressort.



Les éléments de serrage S ne vous seront utiles que pour un encastrement du plan de cuisson vitrocéramique dans un plan de travail de granite, de marbre ou d'autres matériaux semblables.

Branchement électrique

- **Le branchement électrique ne doit être effectué que par un spécialiste autorisé!**
- Les règlements reconnus par la loi ainsi que les conditions de branchement du service local de distribution d'électricité sont à respecter strictement.
- Protéger l'appareil par des disjoncteurs de protection de ligne, des fusibles ou des contacteurs présentant un écartement des contacts d'au moins 3 mm.
- En cas de réparations et d'installation déconnecter l'appareil du réseau par un de ces dispositifs.
- Lorsque l'appareil est encastré les parties isolées ne doivent pas être accessibles.
- Le conducteur de protection doit être suffisamment long pour qu'en cas de panne de la décharge de traction il ne soit soumis à la traction qu'après les fils sous tension du câble de raccordement.
- Le câble excédentaire doit être retiré de l'espace en dessous de l'appareil.

Branchement électrique	Installation à poste fixe par une prise de contact pour cuisinières.
Schéma de branchement	pour les différents dimensionnements du réseau est indiqué sur la face inférieure de l'appareil.
Puissance connectée	Installation à poste fixe 400 V 3 N ~ 50 Hz (AC 230 V in UK) Tension élément chauffant: 230 V 400 V 3 N ~ Courant fusible 16 A 400 V 2 N ~ Courant fusible 20 A 230 V 1 N ~ Courant fusible 25 A 230 V 3 ~ Courant fusible 16 A
Câble de raccordement	Utiliser H 05 RR-F ou H 07 RN-F. Longueur de câble au moins 2 m

Achtung!

Wichtiger Hinweis für Montage! Unbedingt beachten!

Das Luftleitblech **(B)** muß unbedingt vorne im Arbeitplattenausschnitt befestigt werden. Andernfalls kann es während des Betriebes zu Schäden an der Elektronik kommen!

Attention!

Important installation instruction!

It is essential to attach the air deflector plate **(B)** at the front of the worktop opening, as otherwise damage might be caused to the electronics of the hob during operation!

Attention!

Instruction d´installation importante!

La tôle de canalisation d'air **(B)** doit être obligatoirement fixée sur la face avant dans l'é videment du plan de travail. Sinon les systèmes électroniques pourraient être endommagés pendant le fonctionnement de la table de cuisson !

Opgelet!

Zeer voornaam! Voorzorg in acht te nemen

bij de montage van kookplaten EKE. De luchtgeleidingsplaat **(B)** moet in elk geval vooraan in de uitsparing van het aanrechtblad worden gemonteerd. Anders kan de elektronica van het kookveld bij het werken beschadigd raken!

Attentione!

Instruzione d' installazione importante!

La lamiera di conduzione **(B)** deve essere assolutamente fissato al bordo frontale nel ritaglio del piano di lavoro. Altrimenti durante un funzionamento potrebbe danneggiarsi l'elettronica del piano di cottura!

¡Atención!

¡Instrucción importante para el montaje!

¡Es indispensable fijar la chapa-guía del aire **(B)** en la parte delantera del hueco del tablero de trabajo. De lo contrario, durante la cocción podrían producirse dete rioros del sistema electrónico de la encimera!

Atenção!

Indicação importante para a montagem! Observar sem falta!

A chapa de condução do ar **(B)** tem que ser impreterivelmente fixada à frente no entalhe do balcão de serviço. Caso contrário, podem ser provocados danos na electrónica durante o funcionamento!

Observera!

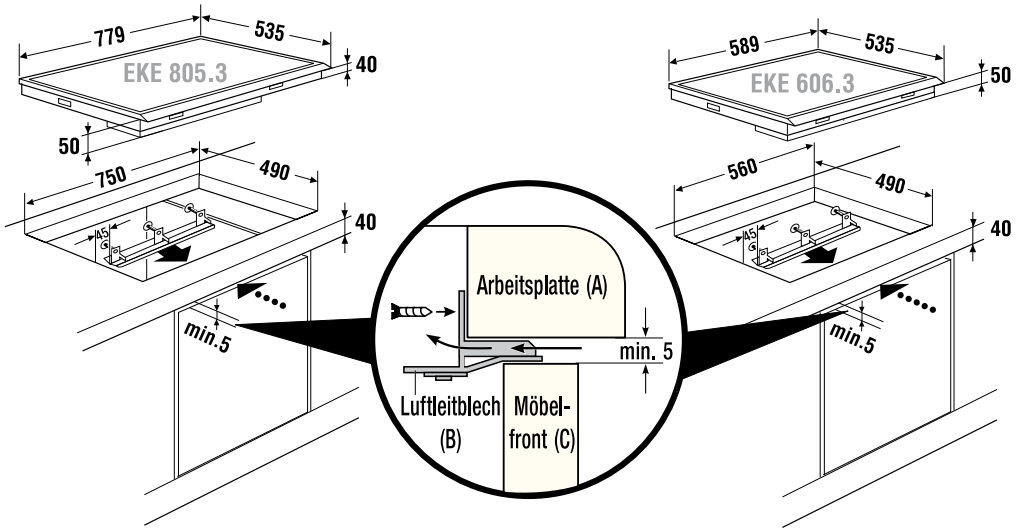
Viktig information för montage! Beakta ovillkorligen!

Baffelplåten **(B)** måste ovillkorligen fästas framtill i arbetsbänkens urtag. I annat fall kan skador uppstå på den elektroniska utrustningen under driften!

Προσοχή!

Σημαντική υπόδειξη για τη συναρμολόγηση! Τηρήστε την οπωσδήποτε!

Ο αεραγωγός **(B)** πρέπει οπωσδήποτε να στερεωθεί μπροστά στο άνοιγμα του πάγκου εργασίας. Αλλιώς, μπορεί, κατά τη λειτουργία της συσκευής, να προκληθούν ζημίες στο ηλεκτρονικό σύστημα!



GB
- **A** worktop
- **B** deflector plate
- **C** furniture front

I
- **A** piano di lavoro
- **B** lamiera di guida aria
- **C** frontale del mobile

S
- **A** Arbetsplatta
- **B** Circulationsplat
- **C** Snickerifront

F
- **A** table de travail
- **B** Tôle canalisant l´air
- **C** panneau du meuble

E
- **A** tablero de trabajo
- **B** chapa guia del aire
- **C** frontal del mueble

GR
- **A** πάγκος εργασίας
- **B** αεραγωγός
- **C** μετώπη επίπλου

NL
- **A** werkblad
- **B** luchtgeleidingsplaat
- **C** meubelpaneel

P
- **A** plano del trabalho
- **B** chapa de condução do ar
- **C** parte da frente do armário

Wa.Nr.: 241087 L22